

SI PARLA DI... FAMIGLIA IOVINE, QUATTRO GENERAZIONI DI PRODUTTORI DEL GRAGNANO IN UN PAESE DEI MONTI LATTARI

# Pimonte, il vino che Mario Soldati amava

di Mirko Locatelli

È legante e instancabile profeta del bello, il grande autore e regista del '900 fece il suo viaggio nell'Italia del vino a più riprese, dal 1968 al 1975. E così descrisse territori, vignaioli, cibi, tratti umani, borghi, case, arte, architetture. Al vino, Mario Soldati si avvicinò da grande appassionato, senza però esprimere mai velleità da enologo. Il suo rimane il racconto di uno scrittore che descrive i risvolti sensoriali legati alla bottiglia, alla degustazione, mai abbandonando la consapevolezza che il vino è piacere solo in quanto espressione di una civiltà, di climi, tradizioni culturali, cambiamenti sociali.

«Il vino è come la poesia, - diceva Soldati - si gusta meglio e si capisce davvero soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l'ambiente dove è nato, con il suo mondo. La nobiltà del vino è proprio questa: che non è mai un oggetto staccato e astratto, che possa essere giudicato bevendo un bicchiere, o due o tre, di una bottiglia che viene da un luogo dove non sia-

mo mai stati».

Un giorno Mario Soldati arrivò a Pimonte e scoprì «quattro case sparse sopra Gragnano... Paesaggio alpestre, rupestre, pastorizio, e insieme foltissimo di vegetazione. Valloncelli, dossi, poggi preromani. E, tra le vigne, i lecci, i noci, i castagni, a picco sulla piana di Pompei, in vista di Castellammare, delle isole lontane e del Vesuvio». Ma soprattutto scoprì il Gragnano «un piccolo vino... veramente insuperabile. Colore rosso rubino carico, che tirava allo scuro; profumo vinoso e campestre, frizzantino e quando giovane addirittura spumoso, di una spuma che calava subito e subito spariva per sempre; e con un aroma, un retrogusto gradevolissimo di affumicato; un affumicato della stessa specie di quello del whisky al malto infinitamente più volatile. Nonostante il colore, non andava bevuto a temperatura ambiente ma freddo, e freddo di cantina».

Ho ripensato a Mario Soldati arrivando a Pimonte domenica mattina, in una splendida giornata di sole. Se arrivi qui scopri uno spicchio di provincia dove si respira aria fresca e pulita, grazie allo scudo del Monte Faito alle spalle e al benefico apporto della brezza marina proveniente dal golfo, soprattutto nella zona più alta, dove le escursioni termiche sono fortissime. Questo paese di 6.000 anime riveste un ruolo di rilievo nella produzione di vino e vanta aziende note in Italia e all'estero. Una di esse è la Iovine, la più antica casa vinicola a Pimonte e dintorni. Sul suo piazzale anche oggi c'è il via vai dei motofurgoni che scaricano le uve raccolte in gabbiette multicolori. Sia-

**«Colore rosso rubino carico, che tirava allo scuro; profumo vinoso e campestre, frizzantino e quando giovane addirittura spumoso, di una spuma che calava subito e subito spariva per sempre; e con un aroma gradevolissimo»**

mo in piena vendemmia, che andrà avanti fino al 15 di ottobre.

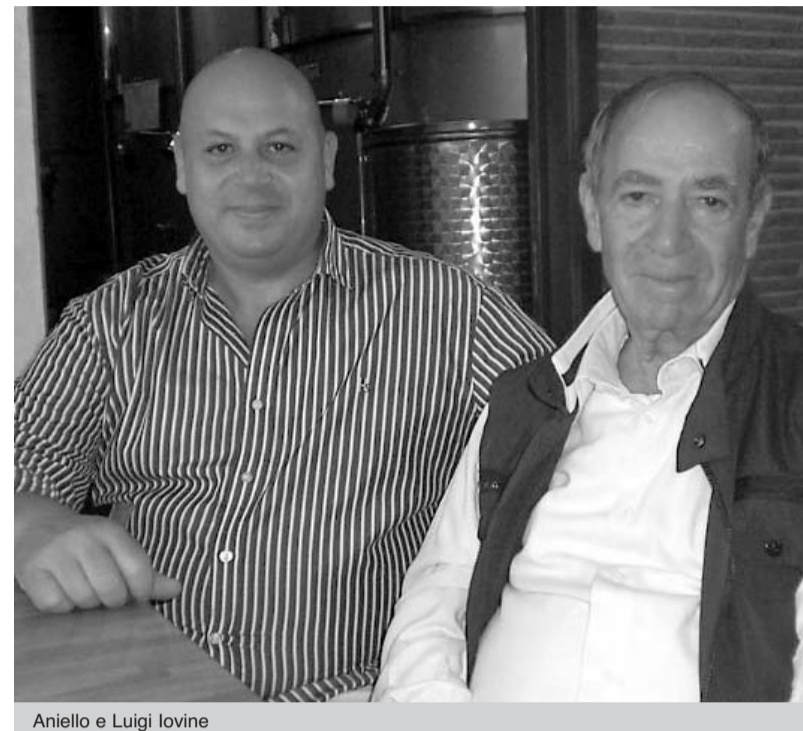
Aniello Iovine, uno dei proprietari, ha 50 anni e due figli. Mi racconta la storia della famiglia mentre il padre Luigi, che ha 77 anni e 10 nipoti, gli siede accanto.

«Mio nonno Aniello iniziò la produ-

zione del vino di Gragnano nel 1890, che poi vendeva ai vinai e ai ristoranti di Napoli. Fu anche costruttore di botti di castagno, che riforniva ai suoi amici viticoltori, per i quali si prestava anche come mediatore per la vendita dei loro vini». Con il figlio Luigi, nel 1950 l'attività si indirizzò esclusivamente alla coltivazione dei vigneti e alla produzione di vini. La famiglia Iovine vive alterne vicende e alla ripresa economica degli anni 60 amplia gli ettari a vigneto, migliora la produzione del vino e espande la commercializzazione.

L'anno di svolta è il 1994, quando i figli di Luigi prendono in mano le redini: Aniello enologo, Giuseppe cantiniere e Raffaele responsabile vendite. I tre fratelli hanno un'identità di vedute: lo stare assieme è un vantaggio, un'opportunità. In quello stesso anno è approvato il disciplinare di produzione doc Penisola Sorrentina con la straordinaria sottozona Gragnano, alla cui produzione è storicamente legata la famiglia Iovine, che produce autentico Gragnano doc da sempre.

Nel 2010, con i pronipoti Luigi e Raffaele, la quarta generazione sta traghettando l'attività ai mercati glo-



Aniello e Luigi Iovine

balizzati. Le iniziali 20mila bottiglie prodotte sono cresciute di anno in anno, fino ad arrivare alle attuali 300mila. E oggi l'attento mercato enologico colloca Iovine all'apice dei produttori campani. E' grazie all'appassionato impegno di questi operatori che il Gragnano sta rivivendo i fasti del passato.

«Il nostro è il principe dei vini novelli, e non è ripetibile in altri luoghi. - mi spiega Aniello - In questo momento è il vino più in crescita. In Canada, per esempio, abbiamo raddoppiato le vendite». Dopo decenni di oblio, si sta assistendo alla riscoperta di questo vino. L'interesse degli acquirenti è la conferma che i vignaioli locali avevano ragione, è la giustizia del loro impegno a conservare la tradizione, la tipicità, la genuinità, la cultura di far vino senza lasciarsi andare alle mode dell'enologia industriale. Aniello, che è anche presidente del Consorzio produttori del Gragnano, aggiunge: «Noi coccoliamo i nostri contadini che ancora lavorano le viti a mano, ed essi intravedono una notevole opportunità di sviluppo, dopo la dissennata politica dello sradicamento delle viti degli anni scorsi».

Ma come si ottengono quelle belle bollicine e quella spuma densa e odorosa? «Il Gragnano rientra nella categoria dei vini frizzanti naturali. Le sue uve vengono vendemmiate con lieve anticipo e si fanno due fermentazioni. La prima dopo 7/8 giorni viene arrestata abbassando la

temperatura fino a zero gradi, quindi si opera una chiarifica. Dopo un intervallo di 10 giorni il mosto è portato in autoclave e arricchito con lieviti. Dopo la seconda fermentazione, il vino viene lasciato sulle fecce per altri 20 giorni. Considerato che la vendemmia, in condizioni normali, è fissata intorno al 10/15 ottobre, è possibile imbottigliare il Gragnano per metà dicembre e fare in modo che possa essere presente sulle tavole a Natale».

Ma perché questo vino frizzantino, gradevole da bere in ogni stagione e circostanza, non si trova quasi mai nelle carte dei vini? «Forse perché prima il Gragnano, o ciò che si soleva spacciare per tale, era un vino di dubbia provenienza, contenuto in anonime bottiglie prive di etichetta e col tappo di plastica. Invece una bottiglia di Gragnano, di buona fattura, - dice l'enologo - non può costare meno di 4/5 euro». Purtroppo l'approccio al vino è più condizionato dalla moda che dal gusto del consumatore. E questa moda spinge sempre più nella direzione di vini strutturati, elaborati, pregiati di ogni odore, di lunga maturazione. Quindi il Gragnano doc è un giovane vino antico che solo da poco sta cercando formule di aggregazione, investimenti e sinergie tra produttori.

Che questa sia la volta buona? «Perché no. - conclude Iovine - Per il vino di Gragnano è finalmente arrivata una nuova stagione».

AD ANACAPRI "MELIOS" È GESTITO DA UN PROFESSORE DI MATEMATICA

## Radici quadrate al ristorante

di Roberta Crimaldi

In una Anacapri per niente mondana, ma, senz'altro, festaiola per le sue sagre, a fianco della Chiesa di Santa Sofia, c'è un ristorante "Melios" che ha un gestore molto particolare, Paolo, dotato di una naturale simpatia ed anche laureato in Matematica. Ricordando i suoi trascorsi di insegnante, si diverte ad interrogare i suoi clienti su radici quadrate e affini, tra una portata e l'altra.

I tavolini del piccolo locale di Paolo, non si trovano all'interno del ristorante, ma sono, letteralmente, in strada, o meglio, nel vicolo di passaggio davanti: è sorprendente notare che Paolo, di fronte alle richieste dei suoi clienti che insistono nel gustare i suoi piatti anacapresi, non si scompone se non c'è posto, ma aggiunge, sem-

pre proseguendo nello stretto vicololetto, tavolini e sedie, accontentando tutti!

E dire che proprio questa sua affabilità gli è costata la rottura del suo matrimonio perché la moglie, infastidita dai suoi continui approcci con le straniere, l'ha lasciato!

Infatti Paolo mostra una grande capacità psicologica discorrendo con i suoi clienti che non apprezzano solo i suoi piatti saporiti, ma anche il suo insolito colloquio! Questa sua abilità introspettiva gli permette di inquadrare bene i suoi clienti, anche dal punto di vista finanziario, per cui, una volta "stregatili", alza i prezzi senza che nessuno protesti.

Infatti, diversamente dagli altri ristoranti, il livello culturale del discorso è nettamente più alto, regalando al suo localino un alone molto speciale ed esclusivo!



Veduta da Anacapri

L'ALBUM

MARE, AMORE E FANTASIA

## Quote rosa nell'educazione musicale

di Carlo Missaglia

Le donne? Come mai non si parla di loro quando si tratta di disquisire della musica e di una loro presenza nei conservatori come alunne? In verità vi fu un tentativo di introdurle in quel tipo di mondo musicale e ciò avvenne nel 1537 nel Conservatorio di Loreto e specificamente nella sezione che riguardava il canto. L'esperimento durò solo 28 anni e cioè fino al 1565 ma non dette risultati rimarchevoli: fu forse questa la ragione per cui venne soppressa e le ragazze spostate nei Conservatori dell'Annunziata e di Sant'Eligio, dove ben altra sorte dovettero affrontare. Quel mondo al femminile: rimase senza volto almeno fino al 1806 quando gli ultimi due conservatori, come già avvemmo a dire, non vennero unificati. Allora si pensò di riportare in vita quella esperienza interrotta da più di due secoli. Tutto ciò per sopperire alla mancanza di voci femminili sia di soprano che di contralto data l'eliminazione dei castrati che fino ad allora avevano fatto da supplenza. Nel 1809 finalmente una volta che gli alunni maschi erano

passati nel Monastero di San Sebastiano, si pensò di destinare la parte attigua alla chiesa del Gesù Nuovo a collegio femminile. Vi potevano accedere solo quelle dotate di una voce gradevole, intonata, con buone potenzialità, di modo che si potesse lavorare e trarne dei miglioramenti ed una idonea preparazione per entrare professionalmente nel mondo artistico. Solo che sin dall'inizio quelle intenzioni vennero tradite ed alla prime quattordici alunne ammesse a titolo gratuito: si pensò bene di insegnare loro ad essere buone mamme di famiglia. Nel 1820 ritornati i Gesuiti pretesero il possesso dello stabile fino ad allora occupato dalla scuola femminile, con la motivazione di volervi mettere un noviziato. Le donne furono di nuovo trasferite con decreto reale del 18 luglio del 1821. Questa volta a loro toccò lo stabile del soppresso monastero della Concordia che fu elevato al rango di Real Collegio di musica. Ora funzionalmente vennero accompagnati da maestri sia di musica che di lettere, di direttrici, di ispettrici, di prefetti, ma ciò che forse mancò furono le allieve di qualità. La nuova realtà durò

così solo una decina di anni fino a quando Ferdinando II nel maggio del 1832 in un colpo solo eliminò sia la scuola di ballo che quella musicale delle donne. Purtroppo la motivazione ufficiale fu quella che quella istituzione portavano disordine alla pubblica moralità. Comunque le cose per la scuola di canto non andavano per il meglio tanto che il Mattei, che già presentava quale delegato del Conservatorio della Pietà dei Turchini, aveva manifestato le sue perplessità a Ferdinando IV. Egli sosteneva che le allieve, ma anche gli allievi, anziché seguire una scuola altamente formativa che iniziava dallo studio del Canto fermo: "non avendo ancora imparato ad aprire la bocca, a proferir bene le parole, a cacciare gradatamente e con energia la voce, che principia e termina lo studio del canto cinguettando appena con un mormorio insensibile ad uso di gemiti di tortore e di altri uccelli. I maestri di canto poi si accontentano di far solo ornamenti di far cantare ai giovanetti i solfeggi dello Scarlatti, del Leo ecc. ecc. cominciano subito a far cantare loro dei rondoncini dei canonetti di chitarra fran-

cese, ed i giovani poco esperti ed innamorati della dolcezza di quella fluidità male intesa, per la quale non fatica il petto né il polmone, si trovano comodi ed agiati, sollecitando le corrotte orecchie degli ammalati. Non essendo cangiate le condizioni e le complessioni fisiche negli'uomini e nelle donne è esclusivamente alla scelta che non si fa delle dotte ed adatte carte di musica, che devesi attribuire la decadenza dell'Arte di cantare". Le sue rimproveranze sortirono un esito felice ed i frutti si videro nel tempo così che nel secolo a seguire si videro una miriade di cantanti i quali riuscivano ad interpretare le magnifiche creazioni dei grandi compositori dell'epoca. Questa consonanza fra creatività ed esecuzione fecero sì che quel periodo venisse ricordato come il più glorioso della musica italiana. Ricordo alcune di loro: la Colbran, la Giuditta Pasta, la Ronzi - de Benignis, e l'insuperata Maria Malibran, così come la Erminia Frezzolini. In campo maschile ricordo il Negrini Gaetano Fraschini, il baritono Pellegrini e il grandissimo Luigi Leblache. Come spesso avviene ad un momento di fulgo-

re quasi sempre ne succede uno di rilassatezza di decadimento. Così a quel periodo di grandezza fece seguito quasi senza avvertirne il mutamento, un periodo di trivialità, di manierismo, di esagerazione, di declamazione gridata. Come questo non fosse vero e ben avvertito lo dimostra una considerazione di Rossini del 26 agosto del 1868: "Non posso però negare una certa decadenza nell'arte vocale, tendendo i nuovi suoi cultori allo stile idrofobo piuttosto che all'italo dolce cantare che nell'anima si sente. Che l'Idio accordi il suo perdono a coloro che ne furono l'originaria causa". Questo tipo di considerazione non era nuovo per il maestro tanto che già nell'agosto del 1865 egli aveva scritto, non detto, i suoi badi, ma nero su bianco: "Oggi l'arte vocale è alle barricate; l'antico genere fiorito è rimpiazzato dal nervoso, il solenne dagli urla che altre volte chiamavansi francesi, finalmente l'affettuoso sentimentale dall'idrofobia passionata! Come il vedete, carissimi... In giornata la questione è tutta polmonare! Il cantare che nell'anima si sente e il lusso vocale sono all'indice. Povera uma-



nità!!!" C'è necessità allora di affermare che i principi del vero e del bello restano immutabili, inercrollabili. Ecco perché bisogna pensare che lo studio del canto si debba basare sui principi antichi avendo avuto sempre ottimi risultati e come si è sempre sostenuto, con i dati dell'esperienza: che bisogna andare avanti in questo caso nel canto, senza mai astenersi dal guardare all'indietro: sono gli antichi che ci hanno tramandato i canoni fondamentali dei principi estetici. Penso sia buona norma che i nuovi cantanti si educino seguendo quei canoni formativi e che una volta maturi che facciano pure secondo le loro esigenze artistiche. Se vogliono urlare lo facciano pure, saranno meno sguaiati ed anche l'urlo non sarà uno strazio per le orecchie. Concludo con una indicazione che ho trovato, appartenente a Giuseppe Verdi: "Tornate all'antico".

Continua  
www.carlomissaglia.it